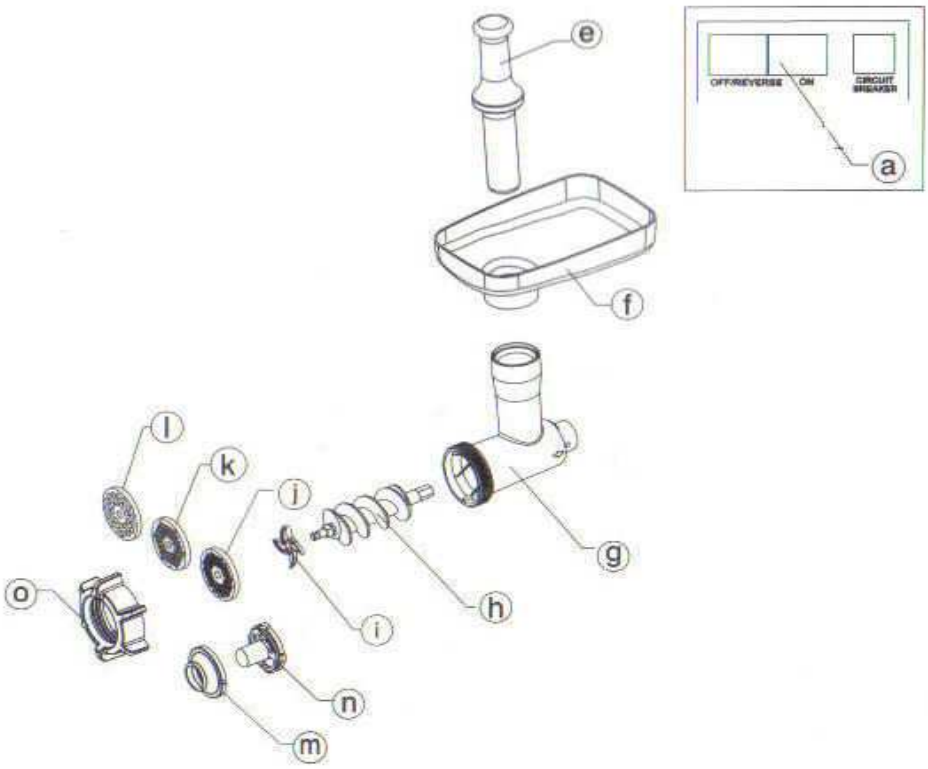
Manuel d’utilisation

Hâchoir à viande GF 70

A370.125

Avant d’utiliser cet appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facile d’accès !



Nom des éléments :

A = interrupteur de mise en marche : OFF/REVERSE/ON
E = poussoir
F = plateau de chargement
G = chambre de remplissage (raccord coudé)
H = transporteur spiralé
I = coupeur à 4 couteaux papillon (inox)
J = disque 3,5 mm (pour un hâchage fin)
K = disque 5,0 mm (pour un hâchage moyen)
L = disque 8,0 mm (pour un hâchage gros)
M = bague à kebbe A
N = bague à kebbe B
O= anneau de serrage

Indications de sécurité importantes

Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil électrique, procéder conformément aux indications de sécurité ci-dessous :

1. Avant de mettre en marche l'appareil, lire attentivement ce manuel d'utilisation, même si l'on sait manier ce type d'appareil.

2. Ne jamais placer l'appareil, le câble ou la fiche, ou tout autre pièce dans l'eau. Il existe un risque d'électrocution.

3. L'utilisation de l'appareil par des enfants ou en leur présence nécessite une surveillance accrue.

4. Avant de nettoyer l'appareil et avant de fixer ou de retirer des éléments de l'appareil, débrancher l'appareil de l'alimentation en retirant la fiche de la prise électrique.

5. Eviter de toucher les éléments mobiles de l’appareil. Ne jamais introduire de viande à la main. Utiliser à cet effet le poussoir.

6. Ne pas utiliser l’appareil si la fiche ou le câble sont endommagés, si son fonctionnement est anormal, ou bien si l’appareil est tombé ou a reçu toute autre forme de dommage. Dans de tels cas, renvoyer l’appareil à l’atelier ou au service après-vente afin qu’il soit contrôlé, réglé ou réparé.

7. L’utilisation d’accessoires non fournis avec l’appareil ou non recommandés par le producteur peut entrainer des risques d’incendie, d’électrocution ou de blessures.

8. Ne pas utiliser l’appareil en extérieur. Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation ménagère.

9. Faire attention à ce que le câble d’alimentation ne soit pas en contact avec le bord d’une table ou le bord de la surface sur laquelle l’appareil est placé.

10. Le câble d’alimentation ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes, comme la surface d’un four.

11. Ne jamais retirer de la viande à la surface du coupeur avec les doigts quand l’appareil est allumé. Il existe un grand risque de blessures.

Règles de sécurité

- Avant d’installer ou de retirer des accessoires, retirer tout d’abord la fiche de la prise électrique.
- L’utilisation de l’appareil en présence d’enfants doit se faire avec une surveillance accrue.
- Lors du transport de l’appareil, maintenir le carter du moteur fermement.
- Ne pas tenir l’appareil uniquement par le plateau de chargement.
- Ne pas utiliser le coupeur et le disque lors de la préparation de kebbe.
- Ne jamais introduire de viande à la main. Utiliser pour cela le poussoir.
- Ne pas utiliser l’appareil pour écraser des os ou des noix, du gingembre ou tout autre aliment à texture dure.
- Ne pas enfoncer la viande avec trop de force dans l’entonnoir de remplissage. Cela pourrait entraîner un blocage de l’appareil.
- Si le moteur fonctionne au ralenti ou ne fonctionne plus, cela peut venir du fait que des aliments se sont bloqués dans l’appareil. Eteindre l’appareil, retirer la fiche et nettoyer les éléments intérieurs, comme décrit au paragraphe « Aliments bloqués ».
- Ne pas allumer l’appareil quand l’interrupteur électrique est activé.
- La fonction retour du bouton « Reverse » ne peut être utilisée que lorsque l’appareil est en marche et si l’appareil a été éteint pendant au moins 6 secondes (OFF) afin que le moteur soit complètement arrêté. Cela évite que le moteur ne s’endommage suite au changement du sens de rotation soudain.
- Ne pas essayer d’ouvrir l’appareil pour effectuer des réparations personnelles.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des locaux et pour une utilisation ménagère.
- Si le câble d’alimentation de l’appareil est endommagé, faire appel à un établissement spécialisé pour le changer, afin d’éviter tout dommage.
- Le moteur ne doit pas être utilisé de manière ininterrompue pendant plus de 15 minutes.

Avant l‘utilisation

- Avant de raccorder à l’alimentation, vérifier que le voltage inscrit sur la fiche de caractéristiques sur l’appareil correspond au voltage de l’alimentation.
- Avant la première utilisation, nettoyer tous les éléments de l’appareil entrant en contact avec les aliments à l’eau chaude avec du liquide vaisselle.
- S’assurer avant d’introduire la fiche dans la prise électrique que l’interrupteur général de l’appareil est désactivé.

Taille de la viande

Montage

1. Monter le raccord coudé sur l’ouverture du carter du moteur. Tenir le raccord coudé d’une main et placer le bouton de blocage dans l’ouverture se trouvant sur le côté du carter du moteur. Faire tourner dans le sens des aiguilles d’une montre.

2. Fixer le transporteur spiralé sur le raccord coudé en le faisant pivoter lentement, en commençant par le côté long et jusqu’à ce que le pivot du poussoir soit bien en place dans le carter du moteur.

3. Installer le coupeur sur le pivot du transporteur spiralé, sur lequel les lames seront orientées vers l’avant (voir figure). Si les accessoires ne sont pas bien montés, le hâchage de la viande ne sera pas possible.

4. Pour finir, placer le disque souhaité. Les parties qui dépassent doivent être rentrées dans les orifices.

5. Tourner fermement l’anneau de fixation. Eviter cependant de le serrer trop fort. Placer le plateau de chargement sur le raccord coudé et le positionner à l’endroit approprié. Placer l’appareil sur une surface de travail antidérapante. Les ouvertures de ventilation sur les côtés et sous le carter du moteur doivent toujours être dégagées et ne pas être obstruées.

Hâchage de la viande

6. Couper la viande en dés ou en bandes d’une taille légèrement plus petite que l’ouverture de chargement. Brancher la fiche dans la prise électrique, puis allumer l’appareil.

7. Placer la viande dans le tube de remplissage à l’aide du poussoir.

8. Eteindre l’appareil une fois que son utilisation est terminée et retirer la fiche de la prise électrique.

Préparation du kebbe

<u>Recette (farce)</u>

100 g	de mouton
1 ½ cuil. à s.	d’huile d’olive
1 ½ cuil. à s.	d’oignons finement coupés
1/3 cuil. à c.	d’épices
½ cuil. à c.	de sel
1 ½ cuil. à s.	de farine

Hâcher la viande de mouton une ou deux fois. Faire revenir l’oignon jusqu’à ce qu’il soit légèrement doré et ajouter la viande hâchée, les épices, le sel et le poivre.

(Enveloppe externe)

450 g	de viande maigre
150-200 g	de farine
1 cuil. à c.	d’épices
1 cuil. à c.	de noix de muscade
1 pincée	de paprika en poudre
1 pincée	de poivre

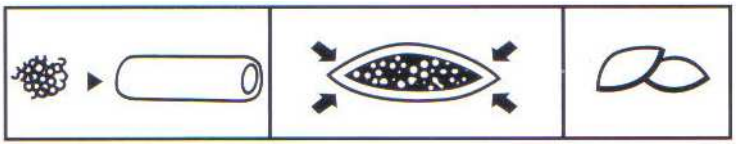
Hâcher la viande trois fois et la mélanger aux autres ingrédients dans un saladier.
Utiliser une plus grande quantité de viande et une plus faible quantité de farine donne à l’enveloppe externe une meilleure consistance et meilleur goût. Hâcher le mélange obtenu trois fois au hâchoir à viande.

Avant de placer l’anneau à kebbe :

Retirer le coupeur et le disque en suivant les points 3 à 5 en sens inverse.

- Monter ensemble les anneaux à kebbe A et B sur le pivot du transporteur à spirale ; les parties qui dépassent doivent être rentrées dans les orifices.
- Visser l’anneau de serrage, mais éviter de le serrer trop fort.
- Réaliser les étapes 5 et 6 pour la préparation des enveloppes externes vides.

Former les kebbe comme indiqué sur les figures ci-dessous, puis les faire frire à l’huile.



Aliments bloqués

- Le coupe-circuit éteint automatiquement le moteur, mais si le moteur fonctionne et que la viande ne passe pas par le disque à cause de morceaux de viande ou autres produits bloquant l’appareil, éteindre impérativement l’appareil.

  Ne pas rallumer l’appareil.
- Appuyer sur le bouton « CIRCUIT BREAKER » pour redémarrer l’appareil.
- Appuyer sur le bouton « OFF/REVERSE » pour desserrer les morceaux de viande ou autres produits bloqués dans l’appareil.
- La fonction inverse marche aussi longtemps que le bouton « OFF/REVERSE » est activé.
- Nettoyer l‘appareil. (voir « Nettoyage »)

Nettoyage

Démontage de l‘appareil

- Vérifier que le moteur est bien éteint et retirer la fiche de la prise électrique.
- Démonter l’appareil en suivant les points 1à 5 en sens inverse.
- L’anneau de serrage est muni d’un téton pour faciliter son dévissage.
- Pour retirer plus facilement le disque, tapoter le raccord coudé sur la surface de travail, puis retirer le disque par le haut.
- Laver les accessoires à l’eau chaude avec du liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits d’entretien contenant du chlore, car cela pourrait entraîner une décoloration de la surface en aluminium.
- Ne jamais introduire le carter du moteur dans l’eau. Il suffit de le nettoyer de l’extérieur avec un tissu humide.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de dissolvant ou d’essence, car cela pourrait endommager la surface de l’appareil.

Données techniques

Puissance de raccordement :	1 kW / 230 V, 50 Hz
Dimensions (L. x l. x H.) :	410 x 165 x 430 mm
Poids :	6 kg

Accessoires :

- 3 formats de disques en inox :
  ouvertures 3,5 / 5 / 8 mm
  diamètre des disques 70 mm
- 1 coupeur à 4 couteaux papillon (inox)
- 3 bagues pour la confection de saucisses : 12 / 17 / 20 mm
- 2 bagues à kebbe pour la cuisine orientale

Garantie et responsabilité

La garantie est valable 12 mois à partir de la date d’achat (début de la prise de risques), et au plus tard à partir de la réception de la marchandise par le livreur.
La durée de garantie comprend également les réclamations relatives à des dédommagements suite à des dommages indirects, à moins que le client n’ait des réclamations relatives à un fonctionnement incorrect.
La garantie comprend les défauts matériels et de fabrication présents lors de l’utilisation de l’appareil respectant le poids réglementaire.

En cas d’utilisation de la garantie, nous vous demandons d’envoyer l’élément endommagé ainsi qu’une copie du ticket de caisse et une réclamation signée. Les réclamations de garantie et de responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels ne sont pas prises en compte si elles figurent dans un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation de l’appareil non conforme à sa destination.
- Montage, démarrage, utilisation, entretien et réparation de l’appareil non conformes.
- Mise en marche de l’appareil avec des appareils de sécurité et de surveillance endommagés ou en panne.
- Utilisation non conforme aux instructions du manuel d’utilisation, en ce qui concerne le transport, l’emplacement, le montage, la mise en marche, l’utilisation, l’entretien et le démontage des accessoires de l’appareil.
- En cas de panne due au fonctionnement d’un corps étranger ou à une puissance trop forte.

Recyclage correct du produit

En Union européenne, ce symbole signifie que le produit ne peut être jeté avec les ordures ménagères. Les vieux équipements contiennent des matériaux précieux et recyclables devant être transférés à de nouveaux utilisateurs afin de ne pas nuire à l'environnement et à la santé des hommes suite à un débarrassage non contrôlé des ordures.

Les utilisateurs sont chargés de rendre leurs vieux équipements aux endroits spécialisés de réception de vieux équipements électriques et électroniques. Le tri des ordures et le recyclage adaptés des anciens équipements aident à conserver les ressources naturelles et favorisent une nouvelle utilisation préservant la santé des hommes et l'environnement. Nous vous demandons de recycler vos anciens équipements à l'aide de systèmes de collecte adaptés. Les renseignements au sujet de la localisation des décharges pour les vieux équipements sont disponibles auprès des municipalités, des déchetteries locales ou du vendeur de l'équipement.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120